



MAISON KAYSER
— PARIS —

〈News Release〉

2017年11月27日
株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン

11月28日は『フランスパンの日』
ご購入のお客様にハーフバゲットモンジュをプレゼント！
～メゾンカイザー直伝！フランスパンを楽しむレシピもご紹介～

フランスの伝統的な製法を守るベーカリー「メゾンカイザー」を運営する株式会社ブーランジェリーエリックカイザージャパン（本社：東京都港区、代表取締役：木村周一郎）は、「たくさんの人においしいフランスパンを食べてもらいたい。」そんな職人の想いから日本フランスパン友の会により、一昨年に記念日として制定された「フランスパンの日（11月28日）」にちなみ、11/27(月)と11/28(火)の2日間、¥800（税込）以上お買上げのお客様を対象とし、独自の小麦粉“メゾンカイザー・トラディショナル”を使った“ハーフバゲットモンジュ”（ハーフカットのフランスパン）をプレゼントいたします。（対象店舗限定となります）



■ 11月27日・28日開催！メゾンカイザーで楽しむ「フランスパンの日」

フランスパンが初めて日本に伝えられてから約66年。そして、当時数える程しかなかったフランスパン専門店として「メゾンカイザー」が高輪にオープンしてから約16年を迎えます。

一昨年、日本フランスパン友の会により、11月28日が「フランスパンの日」として正式に記念日制定されましたが、まだまだシンプルなフランスパンの持つ味わい深さや、美味しい食べ方をご存知ないという方も多いのではないのでしょうか。

メゾンカイザーでは、そんなフランスパンをさらに楽しんでいただきたいという想いから、11月27日(月)・28日(火)の2日間、「フランスパンの日」にちなみ¥800（税込）以上お買上げのお客様を対象とし、独自の小麦粉“メゾンカイザー・トラディショナル”を使った“ハーフバゲットモンジュ”をプレゼントいたします。普段あまりフランスパンを召し上がらない方も、この機会にご友人やご家族をお誘いの上ご来店ください。

※焼成施設の無い店舗では勝手ながら先着順で限定数を設定させていただきます。店舗の案内をご覧ください。



フランス
パンの日
11月28日
28. NOVEMBRE



■メゾンカイザーのフランスパン「バゲット・モンジュ」をおいしく楽しむレシピをご紹介します

メゾンカイザーのフランスパン・バゲットモンジュは常に全店のハードパンのなかでもトップの売上数を誇る看板アイテムです。独自の小麦粉“メゾンカイザー・トラディショナル”を使い、液体の天然酵母“ルヴァン”で長時間低温発酵させる、伝統製法が売りのパンで多くの星付きレストランのシェフからも支持され、ホテルなどにも数多く納品しています。

バゲットは普段の食事からパーティーなど、さまざまなシーンで楽しまれています。今回、メゾンカイザーでは、よりご自宅でもフランスパンを楽しんでいただきたいという思いから、バゲットモンジュを使った「4種のカナッペ」のレシピをご紹介します。天然酵母と厳選された小麦粉を使って作る「バゲットモンジュ」にあわせて「シンプルだけど美味しい！」そんな素材の組み合わせを工夫してみました。これからのパーティシーズンにぜひお試しください。



※左より①パルミジャーノとバジルのカナッペ、
②プチトマトのコンフィのカナッペ、
③ブルーチーズとイチジクのカナッペ、
④ミモレットと洋なしジャムのカナッペ

①パルミジャーノとバジルのカナッペ

(バゲットの薄切り4枚と材料4個分、以下同じ)

<材料>

パルミジャーノ・レッジャーノ
(粗く削ったもの) 大さじ4~5
バジル4枚
オリーブオイル(エクストラバージン) 適量
フルールドセル(塩) ひとつまみ

<作り方>

- ①チーズをスプーン等で粗く削り、バゲットに乗せます。
- ②さらにバジルの葉1枚をのせ、オリーブオイルをかけます。
- ③最後に「塩の花」と呼ばれる風味豊かな天然塩をほんの少し(2、3粒)かけて完成!
(かけ過ぎに注意!)

②プチトマトのコンフィのカナッペ

<材料>

プチトマト12個
オリーブオイル(エクストラバージン) 適量
ブラックペッパー 適量

<作り方>

- ①プチトマトのへたを取って半分に切ります。
- ②耐熱皿に並べ、120℃のオーブンで1時間焼きます。
- ③最後にバゲットにプチトマト、オリーブオイル、ペッパーを適量のせて完成!
残ったプチトマトもコンフィにしておくと、サンドイッチやおつまみにとっても便利です!

③ブルーチーズとイチジクのカナッペ

<材料>

ブルーチーズ(ロックフォール) 大さじ4
生クリーム大さじ4
ドライフィグ(乾燥イチジク) 1つ
青じそ少々
はちみつ 適量

<作り方>

- ①チーズに生クリームを加えてよく混ぜます。
- ②乾燥イチジクを細かく刻みます。
- ③青じそを千切りにします。
- ④バゲットに①②③をのせ、はちみつをかけて完成!
(ブルーチーズが苦手な方でも食べられるようにクセが消されています。)

④ミモレットと洋なしジャムのカナッペ

<材料>

ミモレット(粗く削ったもの) 大さじ4
洋なしのジャム大さじ2~3
クミン

<作り方>

- ①ミモレットをスプーン等で粗く削ります。
- ②バゲットにミモレットとジャムを適量のせ、クミンをちらして出来上がり!



MAISON KAYSER
PARIS

■ フランスパンの日とは・・・？

たくさんの人においしいフランスパンを食べてもらいたい。
そんな職人の思いから、日本フランスパン友の会により、11月28日を「いいフランスパン」と読み「フランスパンの日」として正式に記念日制定されました。フランスパンは、小麦、水、イースト、塩といったとてもシンプルな材料と職人の高い技術によって作られます。シンプルな材料だけで作られているからこそ、フランスパンは朝・昼・夜の食事やおやつなど様々なシーンで愉しんでいただけます。



■ 会社概要

社名 : 株式会社 ブーランジェリーエリックカイザージャパン
所在地 : 東京都港区芝浦2-14-5 ユニベル田町ビル2F
設立 : 平成12年9月
代表者 : 代表取締役 木村周一郎
事業内容 : 製パン、製菓の製造販売

◇ホームページ : <http://maisonkayser.co.jp/>
◇オンラインショップ : <http://maisonkayser-netshop.jp/>
◇店舗情報 : <http://maisonkayser.co.jp/location/>



MAISON KAYSER
PARIS